

## Foreign Extra Stout v2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **40**
- SRM **36.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (68.7%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	1 kg (13.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.125 kg (1.7%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6.9%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	25 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Irish Ale #10	Ale	Płynne	1000 ml	wyest
------------------------	-----	--------	---------	-------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min